

# MENU DU RESTAURANT

## Carnet de voyage de votre dîner

À La Ferme de la Huppe, nous défendons une cuisine authentique, sincère et ancrée dans son terroir. Notre auberge gastronomique célèbre les produits frais, bruts et de saison, soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux engagés.

90 % de nos ingrédients proviennent d'un rayon de moins de 15km, privilégiant ainsi les richesses de la région PACA et garantissant une cuisine respectueuse des cycles de la nature.

Nous avons fait le choix d'une carte courte et maîtrisée, proposant deux menus uniques, équilibrés et pensés pour offrir une expérience culinaire complète. Chaque assiette raconte une histoire, celle de notre passion pour les saveurs pures et l'authenticité du terroir.

Dans un cadre chaleureux et convivial, La Ferme de la Huppe invite à une pause hors du temps, où gastronomie rime avec partage et plaisir. Ici, chaque repas devient un moment privilégié, une immersion dans l'essence même de la cuisine provençale, entre tradition et créativité.

En France, nous aimons prendre le temps de l'apéritif. Si vous souhaitez débiter votre repas avant de terminer votre apéritif ou si vous êtes pressés, nous vous invitons à nous le communiquer.



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**

# MENU DU MARCHÉ

*Les propositions du menu du marché sont composées de produits frais et de saison,  
achetés bruts et transformés sur place.*

*Tous les menus sont précédés d'un amuse-bouche.*

## LES ENTRÉES

Œuf mollet, brunoise et écume de pommes de terre

*Huile de thym, chips d'oignons*

Asperges blanches

*Persil frais, mouillettes et œufs mimosa*

Gravelax de truite

*Purée de carottes, salade paysanne et vinaigrette aux noix*

## LES PLATS

Magret de canard

*Sauce bigarade, légumes de printemps et polenta crémeuse*

Lieu noir

*Purée de patates douce, noisette torréfiées et sauce vierge*

Risotto de petit-épeautre crémeux au chèvre

*Légumes racines et cueillette sauvage*

## LES DESSERTS

L'assiette de fromages affinés

Panna cotta au thym, croustillant d'amandes et gel de citron vert

Parfait chocolat, confit d'oranges, émulsion Chartreuse et croustillant noisette

Pomme rôti, crème diplomate au romarin et glace yaourt

Entrée, plat, dessert : 67 €

Entrée, plat, fromage et dessert : 77 €

Formule enfants (jusqu'à 12 ans) : 32 € entrée et plat ou plat et dessert

# MENU DE LA FERME À LA FERME

*Nouveau menu de La Ferme de la Huppe, le menu « de la ferme à La Ferme » est un menu dégustation en 7 temps, composé de produits achetés dans le Vaucluse, en direct auprès de nos agriculteurs, éleveurs et producteurs.*

Mise en bouche

\* \* \* \*

Asperges de la Maison Fereint  
*Velouté d'orge, huile de romarin et fleurs sauvages*

\* \* \* \*

Millefeuille de truite fumée  
*Mousseline de céleri et salade de pommes*

\* \* \* \*

Raviole aux morilles  
*Crème de persil et crumble de noisettes*

\* \* \* \*

Agneau de Lioux  
*Navets, poireaux, artichauts et jus réduit à l'anis torréfié*

\* \* \* \*

Jardin sucré  
*Pancota de céleri, sorbet carotte, émulsion patate douce au miel de fleurs, croustillant de céréales*

\* \* \* \*

Folie Gourmande

97 € par personne, hors boissons  
Proposé pour une table entière uniquement



Membre de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs suite à l'attribution du titre de Maître-Restaurateur par Arrêté préfectoral n°2024/06/MR/SPA du 5 juillet 2024

Toutes nos recettes peuvent être adaptées en fonction de nos approvisionnements

Provenance des viandes et des poissons : Région PACA, France

Liste des allergènes disponible sur demande

Tous les allergènes étant travaillées à La Ferme de la Huppe, la présence de traces croisées n'est pas exclue

Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises. Moyens de paiement acceptés : espèces et cartes bancaires